

BAB VI

KESIMPULAN

6.1. Kesimpulan

1. Konsentrasi karagenan berpengaruh terhadap nilai viskositas, laju alir, pH, sineresis penyimpanan hari ke 1, 7, 14, tingkat kesukaan terhadap daya hisap dan rasa, tetapi tidak berpengaruh terhadap tingkat kesukaan terhadap warna *jelly drink* jeruk nipis.
2. Perlakuan terbaik pada *jelly drink* jeruk nipis dengan penambahan konsentrasi karagenan 0,25% dengan viskositas 3,9375 d.pas, laju alir 4,7275 cm/s, pH 3,7035, sineresis hari ke-1 sebesar 2,22%, sineresis hari ke-7 sebesar 2,25%, sineresis hari ke-14 sebesar 2,27%, dan nilai organoleptik warna, daya hisap, dan rasa 7,4600; 7,4700; dan 7,3300, serta kadar serat pangan totalnya 0,20%^{b/b} dari berat *jelly drink* jeruk nipis.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, F dan W. D. R. Putri. 2014. Pembuatan Jelly Drink Averrhoa blimbi L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh: Air dan Konsentrasi Karagenan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3):1-9.
- American Society of Testing Materials (ASTM). *Standard Specifications of Roof and Rock Bolt Accessories*. Designation F432-99, vol. 15.8, 1999, p. 15.
- Anggraini, D.S. 2008. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Tripotassium Citrate terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink*, *Skripsi S-I*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Widya Mandala, Surabaya.
- Apriyani, R. D. P. 2010. *Derajat Keasaman (pH) sebagai Parameter Perairan*. [http://www.derajat-keasaman-\(pH\)-sebagai-parameter-perairan.html](http://www.derajat-keasaman-(pH)-sebagai-parameter-perairan.html) (15 Juni 2014).
- Benjama O dan Masniyom P. 2011. Nutritional composition and physicochemical properties of two green seaweeds (*Ulva pertusa* and *U. intestinalis*) from the Pattani Bay in Southern Thailand. Songklanakarin. *J. Sci. Technology* 33(5):575-583, <http://rdo.psu.ac.th/sjstweb/journal/33-5/0125-3395-33-5-575-583.pdf> (9 Juli 2014).
- Buckle, K.A., Edwards, G.H. Fleet, M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Chaplin, M. 2007. *Carrageenan*. <http://www.Isbu.ac.uk/water/hycar.html> (25 November 2013).
- Charley, H. 1982. *Food Science 2nd edition*. New York: John Wiley and Sons.
- DeGarmo, E.P., Sullivan, W.G dan Bontadelli, J.A. 1993. *Engineering Economy*. New York: Macmillans Publishing Company.
- Departemen Kesehatan RI. 1990. Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia.
- Dewan Standarisasi Nasional. 1994. *SNI 01-3552 1994 Jelly*. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Elvani, L. 2012. *Laju Alir Cairan*. https://www.academia.edu/5342072/BAB_I (15 Juni 2014).

- Emerton, V. 2003. *Essential Guide to Food Additives 2nd ed.* United Kingdom: Leatherhead Internasional Limited.
- Fahmitasari, Y. 2004. *Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan terhadap Karakteristik Sabun Mandi Cair.*
<http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/19459/C04yfa.pdf?sequence=1> (26 November 2013).
- Fardiaz, S. 1989. *Risalah Seminar Bahan Tambahan Kimiawi (Food Additive).* Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Feller, P.J. 1985. *Evaluation of Quality of Fruits and Vegetables.* Westport, Connecticut: AVI Publishing Co., Inc.
- Fennema, O. R. dan L. Rol. 1985. Industrial Gum: Polysaccharides and Their Derivates, (dalam *Food Chemistry Second edition.* Marcell Dekker, Inc.), New York.
- FISIKANESIA. 2013. *Contoh Gaya: Gaya Gesekan.*
<http://fisikanesia.blogspot.com/2013/03/contoh-gaya-gaya-gesekan.html> (15 Juni 2014).
- Glickman, M. 1983. *Food Hydrocolloids.* Florida: CRC Press Inc Boca Raton.
- Haq, G.I., A. Permanasari dan H. Sholihin. 2010. Efektivitas Penggunaan Sari Buah Jeruk Nipis terhadap Ketahanan Nasi. *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia* 1(1):44-58.
- Hidayat dan Ikariztiana. 2004. *Membuat Permen Jelly.* Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Iglauer, S., Wu, Y., Shuler, P., Tang, Y., and Goddard., W.A. 2010. Dilute Iota-and-Kappa-Carrageenan Solutions With High Viscosities in High Salinity Brines. *J. of Petroleum Science and Engineering* 75:304-311.
http://www.google.co.id/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&cad=rja&uact=8&ved=0CCgQFjAB&url=http%3A%2F%2Fwww.wag.caltech.edu%2Fpublications%2Fsup%2Fpdf%2F904.pdf&ei=Jay-U7n2Mo-GuASvtoG4Dg&usg=AFQjCNGAc5RN0_I4AUPJyDfQ8izwr2nbhw&bv=bv.70138588,d.c2E (10 Juli 2014).
- Ika, A. 2009. Garuda Food Optimis Pertumbuhan Penjualan Naik. *News.*
<http://industri.kontan.co.id/news/garuda-food-optimis-pertumbuhan-penjualan-naik-20> (7 Maret 2014).

- Imeson, A.E. 2010. *Food Stabilizers, Thickeners and Gelling Agents*. UK: Blackwell Publishing.
- Imeson, A.P. 2000. *Carrageenan*. Dalam *Handbook of Hydrocolloid* G.O. Philips dan P.A. Williams (Ed.). New York: Woodhead Publishing Limited.
- Infantriyani. 2009. *Jelly Drink*. <http://ptp2007.wordpress.com/2009/11/22/jelly-drink/> (19 Januari 2014).
- Muhlisah, F. 2008. *Tanaman Obat Keluarga*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Muriana, E. 2013. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Variasi Konsentrasi Karagenan, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Widya Mandala, Surabaya.
- Necas, J. Dan Bartosikova. L. 2013. Carrageenan: a Review. *Veterinarni Medicina* 58 (4):187–205.
- Noer, H. 2006. Hidrokoloid dalam Pembuatan Jelly Drink. *Food Review* 1(2).
- Rukmana, R. 2000. *Usaha Tani Jahe*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sadar, L. N. 2004. *Rheological and Textural Characteristics of Copolymerized Hydrocolloidal Solutions Containing Curdlan Gum*, Thesis, Faculty of the Graduate School of the University of Maryland, College Park.
- Sarwono, B. 1994. *Jeruk dan Kerabatnya* (7th ed). Jakarta: Penebar Swadya.
- Sylviana. 2005. Pembuatan Produk Minuman Jelly Cincau Hitam (*Mesona palustris* BL.), *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Tenri, A. 2011. Pembuatan Jelly. *Laporan Praktikum*. <http://anditenriptbp.blogspot.com/2011/02/pembuatan-jelly.html> (4 Maret 2014)
- Therkelsen, G. H. 1993. Carrageenan, (dalam *Industrial Gums: Polysaccharides and Their Derivatives 3rd ed*, R.L. Whistler dan J.N. BeMiller, Eds.), Academic Press, Inc., San Diego.
- Thomas. 1989. *Tanaman Obat Tradisional 1*. Yogyakarta: Kanisius.
- Towle, R.J. 1973. Carragenan, (dalam *Industrial Gum*), London: Academic Press.

- Verheijj, E.W.M dan R.E. Coronel. 1997. *Sumber Daya Nabati Asia Tenggara 2: Buah-Buahan yang Dapat Dimakan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wardhani, N., dkk. 2011. *Pembuatan Jelly drink Tomat*. <http://kreasiumbiku.blogspot.com/2011/08/pembuatan-jelly-drink-tomat.html>. (26 November 2013).
- Widjanarko, S. B. 2008. *Proses Pembuatan Minuman Jelly*. [http://id.wordpress.com /tag/jelly-drink/](http://id.wordpress.com/tag/jelly-drink/) (10 Juni 2014).
- Widowati, S. 2007. *Sehat dengan Pangan Indeks Glikemik Rendah*. <http://pustaka.litbang.deptan.go.id> (1 Januari 2014).
- Winarno. 1994. *Bahan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Yulianti, R. 2008. *Pembuatan Minuman Jelly Daun Kelor (Moringa Oleifera Lamk) sebagai Sumber Vitamin C dan β -Karoten*, Skripsi, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.